

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Honigkuchen

Für den Rührteig:

250 g Honig
125 g Margarine oder Butter
2 Eier
1 Pck Lebkuchengewürz
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
375 g Weizenmehl
1 Pck Backpulver
2 TL Kakaopulver
100 g Korinthen
100 g gemahlene Haselnusskerne
2 EL Milch
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zum Aprikotieren:

5 EL Aprikosen-Maracuja-Konfitüre

Für den Guss:

200 g Halbbitterschokolade
2 EL Kokosfett

Für den Teig Honig mit Margarine oder Butter in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

Unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe Eier, Lebkuchengewürz und Zitronenschale rühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Korinthen und Haselnüsse unterrühren.

Den Teig auf Backblech (30 x 40 cm) streichen, mit Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei 170 °C im Elektroherd, 150 °C im Heißluftofen oder bei Stufe 2 im Gasherd 20 Minuten backen.

Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen, auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den erkalteten Kuchen streichen. Erst wenn der Guss vollständig ausgehärtet ist, das große Tortenfoto oder viele kleine Tortenfotos auf den Kuchen legen.